55e ANNÉE. T. 110. — N° 47 DIMANCHE 20 NOVEMBRE 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

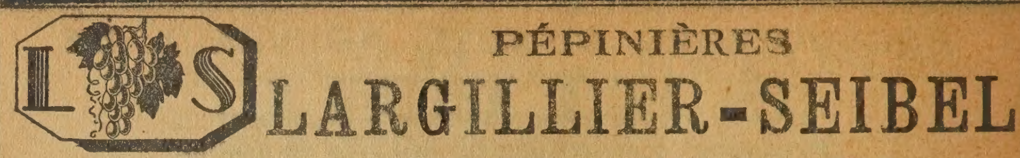
Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)



MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre
En particulier **SEIBEL 7053** **« l'Hybride de sécurité »**
et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.
Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue nº 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, plants racinés
Boutures

Hyacinthe RAYMOND Fils

CARPENTRAS (Vaucluse)

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

PRIX DE GROS

Pour vos plantations,

Adressez vous à ses Représentants dans tout le Midi viticole ou à lui-même

Etablissement de Vignes Américaines & Franco-Américaines de Premier choix

COUSTON Clément

SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)

Téléphone : 4 **Télégramme : Menton-Ste-Cécile**

55e Année. — N° 47 20 Novembre 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les allocations familiales

La loi du 11 mars 1932 sur les allocations familiales rendue obligatoirement applicable à l'agriculture par le décret du 5 août 1936 a essentiellement pour but de procurer au travailleur un supplément de ressources destiné à l'aider à faire face aux besoins de son foyer.

Le nouveau texte a été inséré dans le Code du Travail au chapitre des salaires, mais il n'en faut pas conclure que le législateur ait voulu assimiler les allocations au salaire et le terme parfois usité de « sursalaire familial » a été écarté.

Il y a en effet des différences profondes entre le salaire et l'allocation et une assimilation entre eux serait juridiquement et économiquement erroné : le salaire est en effet la rémunération propre du travail ; l'allocation ne rémunère pas le travail ; c'est une prestation fournie à l'occasion du travail en considération seulement des charges de famille.

L'article 74 (a) nous donne le mécanisme de l'institution : le but à atteindre par la prestation et le moyen par l'adhésion obligatoire de l'employeur à une Caisse de compensation ou à un organisme analogue.

Tout employeur occupant habituellement des ouvriers ou des employés, de quelque âge et de quelque sexe que ce soit, dans une profession industrielle, commerciale, agricole ou libérale est tenu de s'affilier à une Caisse de compensation ou à toute autre institution agréée par le ministre du Travail, constituée entre employeurs en vue de répartir entre eux les charges résultant des alloca-

tions familiales prévues par le présent chapitre, sous les réserves et dans les conditions déterminées ci-après.

Et l'article 74 (b) précise :

Les allocations familiales sont dues pour tout enfant ou descendant légitime, reconnu ou adoptif et pour tout pupille, résidant en France, à la charge de l'ouvrier ou de l'employé et n'ayant pas dépassé l'âge de l'obligation scolaire. Elles sont dues jusqu'à l'âge de 16 ans si l'enfant poursuit ses études ou est placé en apprentissage ou est, par suite d'infirmité ou de maladie chronique dans l'impossibilité contrôlée de se livrer à aucun travail salarié. L'allocation est due au salarié à la charge duquel est l'enfant.

Ainsi, aucune distinction n'est faite entre les ouvriers et employés : quel que soit leur âge ou leur sexe, ou leur nationalité, le montant de leur traitement ou la qualification de leurs fonctions, et, pour remplir ses obligations nouvelles l'employeur « agricole », tel qu'il est défini par le décret du 30 octobre 1935, doit uniquement s'affilier à une Caisse de compensation (1).

Dans la suite, le décret du 31 mai 1938, dans son article 3 est venu assujettir à l'obligation des allocations — tout employeur des professions agricoles, quel que soient le nombre des salariés et le total des journées fournies par chacun d'eux.

Toutefois, échappe à cette obligation le chef d'exploitation —

(1) Les professions agricoles sont définies :

1° Par l'article 2 de la loi du 15 juillet 1914 étendant aux *exploitations forestières* les dispositions de la loi du 9 avril 1898 sur les accidents du travail ;

2° Par les lois des 15 décembre 1922 (art. 1er) et 30 avril 1926 (art. 1er et 2) portant application de la loi du 9 avril 1898 aux *exploitations agricoles de quelque nature qu'elles soient*, ainsi qu'aux *exploitations d'élevage, de dressage, d'entraînement*, aux *haras*, aux *entreprises* de toute nature, aux *bureaux*, aux *dépôts* ou *magasins de vente se rattachant à des syndicats ou exploitations agricoles*, lorsque l'exploitation agricole constitue le principal établissement, aux sociétés *coopératives agricoles*, aux *sociétés d'intérêt collectif* et aux *sociétés agricoles diverses*, définies par l'article 22 de la loi du 5 août 1920 et subséquentes, aux *sociétés à cadre coopératif* dites *fruitières*, aux caisses *mutuelles d'assurances agricoles* constituées conformément à la loi du 4 juillet 1900 ou au titre de la loi du 1er avril 1898 et de la loi du 30 avril 1930 sur les Assurances Sociales, aux *caisses mutuelles de crédit agricole*, aux *associations syndicales de propriétaires* formées conformément à la loi du 21 juin 1865 ;

3e Par la loi du 16 avril 1930 complétant l'article 22 de la loi du 5 août 1920 qui, en admettant notamment les *Chambres d'Agriculture* à bénéficier de prêts de crédit agricole, classe leurs employés dans les professions agricoles ;

4° Par l'article 2 de la loi du 15 décembre 1922 assimilant aux ouvriers agricoles ceux qui, n'étant pas petits patrons, sont occupés par des *entrepreneurs* ou des *particuliers* à l'*entretien* et à la *mise en état* des jardins ;

5° Par l'article 72 de la loi du 5 avril 1928, modifié par les lois des 5 août 1929 et 30 avril 1930, classant notamment dans les professions agricoles, les *artisans ruraux* visés par l'article 9 du décret du 9 février 1921 et les *entrepreneurs de battage ou de travaux agricoles*, adhérents ou non d'un syndicat agricole.

pour le concours qu'il reçoit — à titre de réciprocité — d'autres agriculteurs.

Mais suivant l'article 4, l'exploitant qui travaille avec les membres de sa famille ou de celle de son conjoint, doit s'affilier à une Caisse d'allocation familiale et cotiser pour tous les membres majeurs, sauf dans le cas où il établit que ses collaborateurs sont associés aux bénéfices et aux pertes de l'exploitation.

Suivant l'article 7, les métayers qui ne recourrent pas dans l'année à plus de 75 journés de travail salarié, qui travaillent habituellement seuls ou avec l'aide des membres de leur famille bénéficient des allocations familiales dans les mêmes conditions que les salariés.

Si le métayer ne possède pas à son entrée de bail une part de cheptel mort ou vif supérieure à 10.000 fr. ou si le revenu cadastral du domaine objet de son activité ne dépasse pas 500fr., la charge des allocations incombe au bailleur.

Enfin, le décret du 14 juin a étendu le bénéfice des allocations familiales à partir du 1er janvier 1939 à tous les foyers agricoles — dès leur second enfant. Cette disposition intéresse, en effet, pourvu qu'ils ne soient pas inscrits à l'impôt général sur le revenu, non seulement les exploitants (propriétaires, fermiers, métayers, ne tombant pas sous le coup de l'article 7 du décret du 31 mai), mais aussi les artisans ruraux.

Le financement des dépenses entraînées par le décret du 31 mai est prévu par l'article 19 de ce décret qui prescrit à cet effet les taxes supplémentaires suivantes :

1° Une taxe additionnelle à la circulation sur les vins de 30 centimes par hectolitre et une taxe équivalente sur les bières, cidres et poirés fixée par décrets ;

2° Une taxe additionnelle à la taxe à la mouture de 20 centimes par quintal de blé ;

3° A l'intérieur, une taxe additionnelle à l'abatage de un demi-centime par kilogramme de poids vif et, à l'importation, une taxe additionnelle représentative de un centime par kilogramme de viande nette. Cette taxe représentative est applicable aux viandes importées de l'étranger et des colonies.

Et les dépenses résultant de l'application du décret du 14 juin seront couvertes (art. 5) par un prélèvement de 200 millions sur le crédit annuel à l'encouragement national aux familles nombreuses et une subvention de 200 millions inscrite en outre au budget.

D'autres décrets du 30, 31 août, du 1er et 2 septembre, des arrêtés du 30 et du 31 août (*J. O.* du 4 septembre), le décret du 13 novembre, ont complété le dispositif concernant les allocations familiales. Il y en aura sans doute encore bien d'autres.

Considéré dans son ensemble, le système des allocations familiales, s'il mérite d'être retenu, surtout en raison de ses répercussions sur la natalité et le maintien des ruraux à la terre, n'en constitue pas moins une nouvelle charge de 250 à 300 millions à ajouter aux 12 milliards de salaires.

Les prix de revient doivent s'en ressentir. Pourrons-nous lutter avec la concurrence étrangère?

P. Degrully.

LA PRODUCTION OVINE DANS L'ISÈRE

On rencontre, dans l'Isère, deux spéculations ovines bien distinctes: l'entretien de troupeaux sédentaires faisant partie du cheptel normal des domaines agricoles, et l'exploitation des pâturages alpestres par des troupeaux transhumants qui y viennent passer l'été.

1. — Les troupeaux sédentaires

Le département de l'Isère n'est point un pays de bêtes à laine, en raison de l'extrême division de la propriété; cependant, il a possédé un cheptel ovin non négligeable jusque vers 1870; la statistique agricole de 1862 indique un effectif de 250.000 ovins. Comme dans toute la France, pour des causes diverses, les troupeaux ont diminué constamment depuis 60 ans; on ne compte plus que:

168.780	moutons en	1882
148.600	»	1892
122.620	»	1913

et durant la guerre, la diminution a été encore plus rapide, puisque fin 1919 on ne comptait plus que 58.400 ovins. La statistique agricole faite le 1er mars 1937 indique les effectifs suivants:

Béliers	2.592
Brebis de plus d'un an	49.700
Moutons d'un an	10.350
Agneaux et agnelles de moins d'un an	31.150
Total	93.792

dont les 2/3 dans le seul arrondissement de Grenoble.

C'est en particulier dans la région montagneuse du Trièves, du Valbonnais et de l'Oisans que les troupeaux les plus importants se sont maintenus: les quatre cantons de Mens, Valbonnais, Bourg d'Oisans et Corps possèdent à eux seuls 25.000 ovins, dont 14.500 brebis pour la reproduction.

Cette population ovine dans le Haut-Dauphiné appartient à la race locale dite « race des Alpes », race rustique bien adaptée aux alpages maigres et secs.

« Elle est de moyenne taille, à membres fins, grêles, allongés ; la tête est fine, généralement dépourvue de cornes ; la face allongée à profil un peu busqué ; les oreilles, de longueur moyenne, sont portées un peu dressées.



Cliché « *Union Ovine* ». Troupeau dans l'Isère.

Poitrine relativement étroite, corps allongé, à côte ronde, gigot assez épais, mais court. La toison peu étendue, blanche assez fine, en mèches égales, ne couvre que le dessus du corps : la tête, le dessous du cou, le ventre et les membres sont nus. Le poids des toisons en suint varie de 1 kg. 500 à 2 kg. 500 chez les brebis adultes ».

Le poids des brebis adultes peut atteindre 45 à 55 kgs, celui des béliers 70 à 80 kgs. La viande et de bonne qualité

L'exploitation des ovins a pris, en même temps que l'effectif des troupeaux se réduisait, un caractère plus intensif : on cherche à obtenir plus de viande qu'autrefois en engraissant rapidement les agneaux et en réformant plutôt les brebis-mères. C'est dans le Trièves que ce mode d'exploitation est le mieux compris.

Dans cette région, les petits cultivateurs possèdent généralement une troupe de 10 à 40 brebis. En été, ces petites troupes sont réunies en troupeaux de 5 à 600 têtes, pour être envoyées sur les montagnes de Prunières, de Pellalof, de Corps, sous la garde d'un berger qui reçoit une redevance de 5 à 6 frs par tête pour la période qui s'étend de la St-Jean (24 juin) à la mi-octobre. Les brebis sont saillies par le bélier en juin, avant leur départ pour la montagne, et elles redescendent lorsqu'elles sont prêtes à mettre bas : l'agnelage a lieu au début de novembre.

Par contre, les exploitations agricoles qui possèdent 50 à 100 brebis n'envoient presque jamais leurs animaux à l'alpage. Ces exploitations ont un ou deux béliers qui font la lutte en liberté, cela a l'inconvénient de répartir l'agnelage en une seule fois, en septembre, et de tenir les béliers séparés du reste du troupeau.

Jusqu'à ces dernières années, tous les agneaux étaient vendus lorsqu'ils pesaient 30 kgs en moyenne, vers l'âge de 3 mois et demi ; on renouvelait les mères en achetant à l'automne des agnelles nées au printemps ou des brebis venant des pays d'élevage des Hautes-Alpes (Dévoluy, Champsaur, Guieste, Saint-Bonnet) ou de Barcelonnette. Actuellement, les propriétaires conservent plus généralement leurs meilleurs produits pour renouveler le troupeau.

Les brebis sont parfois saillies très jeunes, à 7 ou 8 mois, de sorte que leurs agneaux restent peu développés et qu'elles-mêmes s'épuisent très rapidement. La séparation des agnelles semble très difficile, en raison de l'exiguité des bergeries.

Dans la plupart des cas, les locaux servant de bergeries sont des constructions voûtées, aux murs épais, fraîches en été, chaudes en hiver, manquant souvent d'aération. Au-dessus de la bergerie sont des granges à fourrages, dans lesquelles on accède directement avec les chariots. Les fumiers sont enlevés deux fois par an, ce qui ne présenterait pas grand inconvénient si les litières pouvaient être abondantes. Les animaux ont trop souvent les pattes constamment dans le fumier humide et les cas de piétin sont fréquents. Les rateliers manquent et il n'y a d'autre mobilier que des auges en bois disposées à même sur le fumier. L'hygiène laisse à désirer et souvent la mortalité des agneaux est élevée.

Les agneaux têtent jusqu'à trois mois : ils reçoivent, dès avant le sevrage, une nourriture riche à base de grains : orge, avoine, petit blé et du regain et leur engraissement permet de les livrer à la boucherie à trois mois et demi, pesant 25 à 30 kgs.

Les brebis sont réformées vers 5 ou 6 ans.

Syndicat d'élevage ovin de Mens. — En vue d'améliorer les conditions de l'élevage et de l'exploitation des troupeaux, un Syndicat d'Elevage a été créé à Mens en 1922. Il a pour but d'améliorer les troupeaux par le croisement continu à l'aide de reproducteurs Dishley-Mérinos, par la conservation, en vue de la reproduction, des agnelles issues du croise-



Cliché « *Union Ovin* »

Le guide du troupeau : un bouc ou « menor » conduit les moutons vers la montagne.

ment, par la sélection rigoureuse de tous les reproducteurs : il poursuit aussi l'aménagement hygiénique des bergeries et vulgarise les méthodes d'alimentation rationnelle.

A la suite d'un très intéressant concours de bergeries organisé dans l'Isère par l'*Union Ovine de France* — sur les conseils éclairés de M. Léviger, grand spécialiste du mouton, le Mérinos du Soissonnais fut introduit pour remplacer le Dishley-Mérinos, trop délicat et peu fécond dans notre région.

Ce Mérinos fait beaucoup mieux et les produits mâles sont sélectionnés et les plus beaux utilisés pour le croisement

Pour être juste, nous devons dire que le *croisement industriel* donne de meilleurs résultats lorsqu'il est effectué soit avec du Southdown, soit avec du Charmois.

***

Dans le Bas Dauphiné, la population ovine s'est raréfiée ; la plaine caillouteuse de Lyon, propice à l'élevage ovin, possédait autrefois d'importants troupeaux, d'autres étaient entretenus sur les calcaires jurassiques de l'île de Crémieu. Actuellement, l'entretien de vaches laitières y paraît plus avantageux, en raison du débouché facile pour le lait que présente l'agglomération lyonnaise.

Les troupeaux de cette région étaient peu homogènes, c'étaient des moutons « ravats » venus du Massif Central, à toison brune, ou noire, jarreuse, des métis divers du type solognot, etc...

(*à suivre*) H. Roy.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE

DE

L'INFLUENCE ALIMENTAIRE DU SUPERPHOSPHATE SUR LA VIGNE (1)

II. — *Rameaux poussés sur les longs-bois*

A. — *Alimentation globale NPK.* — Les alimentations globales NPK de la feuille de base des rameaux poussés sur les longs-bois coïncident à fort peu près avec celles du témoin. Il n'y a donc pas eu, sur ce point, d'augmentation sensible produite par les doses diverses de superphosphate. De plus, les alimentations globales sont toutes médiocres.

B. — *Equilibre NPK.* — Sans être identiques à celles que nous venons de relever pour les feuilles de base des rameaux poussés sur les coursons, les différences d'équilibre NPK ont avec elles d'intéressantes analogies.

a) En ce qui concerne la *forme des diagrammes*, nous ne pouvons pas faire de comparaisons complètes, puisque, pour les longs-bois, le troisième échantillon manque. Néanmoins nous voyons que si la dose de 150 gr. pourrait commencer à dessiner un maximum, il n'en est pas de même pour la dose de 200 gr.

b) La *comparaison des diverses parcelles* reproduit le fait principal observé sur les rameaux de coursons : la dose la plus élevée, 500 gr., donne un diagramme qui se détache du groupe des autres de la même façon, c'est-à-dire en signalant pour le superphosphate à cette dose le rôle d'engrais potassique, mais moins marqué.

c) Par *comparaison avec l'équilibre optimum*, l'ensemble des équilibres NPK, dans les feuilles des rameaux de longs-bois présente une carence relative de potasse encore plus marquée que celle de l'ensemble des rameaux de coursons. Les conclusions énoncées précédemment au sujet de cette carence relative de potasse retrouvent donc ici une opportunité accrue.

---

(1) Voir p. 421.

C. — *Equilibre Ca/Mg.* — Comme on le voit sur le graphique XXVI, les teneurs en CaO sont du même ordre dans les feuilles des rameaux de longs-bois que dans celles des rameaux de coursons ; et, comme pour ces derniers, le rapport Ca/Mg est plus élevé pour les doses de 150 et 500 gr. de superphosphate ; ce résultat est toujours dû à la baisse relative de la magnésie.

III. — *Commentaires*

1° L'intérêt principal de cette recherche réside dans le fait qu'elle apporte un témoignage direct et irrécusable de la cinématique de l'alimentation *réalisée* par la feuille de la plante dans les conditions mêmes de la pratique culturale ; ses résultats s'inscrivent donc dans le domaine de la chimie *agricole* proprement dite, le diagnostic foliaire traduisant (avec d'autant plus de fidélité que les échantillons sont plus serrés) certains aspects chimiques des vicissitudes que traverse la plante au cours de son développement.

Il est clair que, pour le problème technique visant à réaliser la meilleure alimentation de la vigne, les teneurs successives de la feuille en principes fertilisants apportent à elles seules, non une solution (c'est-à-dire un conseil de fumure), mais simplement une *donnée* de ce problème ; par suite, la solution du problème technique de la fumure, si on la trouve, ne saurait s'élaborer en dehors de cette donnée, qui enseigne comment, en fait, s'est alimentée la feuille de la vigne étudiée.

Cette donnée s'insère entre deux questions que nous allons examiner.

2° La première de ces questions est de savoir dans quel sens et à quel degré le mode d'alimentation observé et les variations qu'il a présentées avec les doses variées de l'engrais ont pu modifier le rendement. Ici les rendements n'ont pas été mesurés ; nous n'avons donc pas abordé expérimentalement cette question ; tout ce que nous pouvons dire, c'est que le propriétaire n'a remarqué à la récolte aucune différence apparente entre les diverses parcelles ; en d'autres termes, les doses faibles ou fortes de superphosphate n'ont pas augmenté visiblement la récolte. A la vérité, si un engrais est de nature à opérer un utile redressement alimentaire de la vigne, plusieurs années d'application peuvent être nécessaires ; nous en avons donné un exemple en ce qui concerne la potasse (*Comptes rendus Ac. Sciences*, 7 mars 1932) ; mais nous venons de voir que dans la vigne étudiée il n'y a pas à opérer de redressement en ce qui concerne l'acide phosphorique.

Dans cet ordre d'idées, relation entre le mode d'alimentation et le rendement, nous n'avons énoncé précédemment qu'une probabilité tirée de la position des diagrammes par rapport à celle des deux diagrammes (alimentation globale et équilibre NPK), qui ont été corrélatifs de l'optimum de rendement à Grammont, près Montpellier. Cette probabilité est ici défavorable à l'emploi du superphosphate comme engrais prépondérant. Et c'est, en somme, ce qu'a observé le propriétaire.

3° La seconde question, au lieu d'envisager le rôle de l'alimentation minérale dans le rendement qui la suit, considère l'autre face du phénomène, à savoir les causes et les processus qui précèdent cette alimentation minérale. Ainsi le fait que, à une dose très élevée, le superphosphate a pu, dans un sol et dans une année donnée, jouer le rôle d'engrais exclu-

sivement potassique évoque naturellement le fait classique du déplacement de la potasse par le plâtre, qui est abondant dans le superphosphate. Mais nous ne donnons cette explication que comme plausible ; en réalité, l'on ne trouve dans le présent travail aucune recherche pour ramener les faits alimentaires à des données agrologiques : non point que nous en méconnaissions l'intérêt ; mais ce n'est pas l'objet de notre travail actuel et il nous paraît opportun de souligner (parce qu'ils sont trop souvent méconnus dans les recherches techniques concernant l'alimentation des plantes) le caractère indépendant, strictement objectif et la valeur logique, impérative de cette prémisse fournie à tous les raisonnements par la donnée analytique tirée de la plante et notamment par le diagnostic foliaire.

Dans les travaux consciencieux de A. Herschler, directeur de la Station biologique de Berncastel-Cues-sur-Moselle (Allemagne), on trouve l'expression de son étonnement d'avoir entendu l'un de nous assurer que nos recherches actuelles sur le diagnostic foliaire de la vigne étaient faites sans s'inquiéter de l'analyse des sols ; et A. Herschler donne comme preuve de ce que c'est là une lacune regrettable le fait que, pour sa part, ayant constaté par l'analyse des feuilles d'une vigne poussée dans un sol donné une déficience d'acide phosphorique, alors que le sol était riche en acide phosphorique, il est parvenu à reconnaître que l'absorption inhibée de ce principe fertilisant était due à la présence de l'oxyde ferrique. Mais il est clair que cette carence existe en tant que donnée agricole en dehors de la connaissance de sa cause ; ensuite, que l'étude du sol *doit nécessairement* aboutir à cette carence d'acide phosphorique, quelle qu'en soit la cause, et qu'a priori l'étude du sol ne peut modifier en rien cette donnée physiologique ; au point que, si la cause invoquée était fausse, l'alimentation carencée subsisterait telle quelle avec une autre cause. Il y a donc un problème qui consiste à connaître le mode d'alimentation réalisé par une plante cultivée et un *autre problème* qui consiste à chercher dans le milieu les raisons qui doivent aboutir *inévitablement* à la donnée du diagnostic foliaire.

A un Congrès des engrais et amendements, tenu à Paris en 1935, il a été posé, à propos de nos travaux, une question mettant en parallèle l'analyse de la plante et l'analyse de la terre en vue de suggérer la fumure rationnelle. Il ne saurait, en vérité, y avoir ni parallèle ni concurrence entre ces deux méthodes d'investigation, qui répondent à deux problèmes distincts : l'un, analyse de la plante, constatant le fait d'alimentation ; l'autre, analyse de la terre, tendant à prévoir cette alimentation comme conséquence de la nature du sol. La question essentielle est de savoir si l'on peut établir scientifiquement une technique de l'alimentation des plantes cultivées sans observer dans la plante l'alimentation qu'elle réalise : alimentation que nous avons trouvée variable au cours d'une même année, changeante en un même milieu d'une année à l'autre, diverse dans une même année d'un milieu à l'autre. Or, c'est avant tout à ces réalités alimentaires que s'attache l'analyse de la plante, analyse dont le diagnostic foliaire n'est qu'une forme particulièrement appropriée à certaines plantes, à la vigne notamment. Aux jugements qui tentent de fonder une technique de l'alimentation des plantes cultivées, soit sur une clé d'interprétation statique des analyses de terre, soit sur les simples ren-

NOUVELLES RECHERCHES SUR LES PRODUCTEURS DIRECTS CULTIVÉS A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

par

Georges BERNON — Chef des travaux de Viticulture
Edouard NÈGRE — Chef des Travaux d'Œnologie
à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

8.357 S. (suite)

Matières réductrices	3,2	1,6
Extrait-sec réduit	28,31	29,78
Cendres	2,65	2,49
Alcalinité des cendres, en CO^3K^2	1,54	0,96
— — en bitartrate de K	4,18	2,63
Acide tartrique, en bitartrate de K	6,68	5,4
Potasse, en bitartrate de K	3,72	3,5
Indice de tartre	1,7	1,5
Somme « Alcool + Acidité fixe »	16,42	18,75
Rapport « Alcool/Extrait »	2,86	3,15
Tanin	3,35	
Couleur au vinocolorimètre	R. 35	4°VR.38
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	5,	4,5
Tenue à l'air	bonne	bonne (très léger précipité rouge)

Il faut remarquer, ici, la *très grande intensité colorante du vin* : 4,5 à 5 fois plus élevée que celle du vin de Cabernet-Sauvignon, la *très grande stabilité relative des matières colorantes* qu'il contient, son *acidité fixe élevée*, la *grande dose d'acide tartrique* et la *valeur de l'indice de tartre*.

Bon degré.

Extrait-sec réduit convenable, plutôt grand.

Relativement peu de cendres.

Dégustation : Vin témoin : Mauvais, amer, désagréable.
Vin sulfité : Teinturier rouge vif, un peu astringent, presque marchand.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1932 Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 2,5.
— Grappes — — 4.
1937 Feuilles au 3 septembre : 0,3.

Oïdium : Résistant.
Coulure : Résistant.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}}$ = 0,129.

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}}$ = 0,105.

Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive.
Maturation : 4 septembre 1937.

8.745 SEIBEL

5.163 S. × 880 S.

Bourgeonnement : Duveteux, bronzé.

Jeunes feuilles : Pubescentes, sans poils laineux. Parenchyme vert. Nervures légèrement vineuses.

Feuilles adultes : 1.053.31.328 — Limbe avec quelques poils dressés, dépourvus de poils laineux, bullé, à dents moyennes, refermé en coupe, glacé, ondulé, à sinus pétiolaire en V, nervures à peine vineuses ; rameaux violets pruineux, un peu côtelés. Allure générale de la feuille très relevée en coupe, le même phénomène se produit aussi sur les dents.

Grappes : Poids moyen d'une grappe de souche greffée
sur Rupestris du Lot. = 91 gr.
sur Riparia .... = 57 gr.
franche de pied ...... = 33 gr.

Grain mou, léger goût de bitume.

VIN : *Vinifié en rouge*

	1936	1937
	—	—
Densité à 15°	997,4	998,5
Degré alcoolique	11°9	13°4
Acidité totale	6,55	7,6
Acidité volatile	0,29	0,37
Acidité fixe	6,26	7,23
Extrait-sec densim.	27,81	33,3
Matières réductrices	2,9	2,9
Extrait sec réduit	25,91	31,4
Cendres	2,1	2,23
Alcalinité des cendres, en CO^3K^2	1,23	1,24
— — en bitartrate de K	3,35	3,38
Acide tartrique, en bitartrate de K	6,64	5,8
Potasse, en bitartrate de K	3,16	3,5
Indice de tartre	2,1	1,6
Somme « Alcool + Acidité fixe »	18,29	20,76
Rapport « Alcool/Extrait »	3,63	3,4
Tanin	1,48	1,72
Couleur au vinocolorimètre	2°VR 60	R. 70
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	2	2
Tenue à l'air	bonne	bonne

Intensité colorante élevée : environ deux fois celle du vin de Cabernet-Sauvignon.

La matière colorante est suffisamment stable : lors de l'essai de tenue à l'air, seul le vin de 1937 a laissé précipiter un peu de matière colorante oxydée, rouge violacé, ce précipité ne s'est pas formé dans le vin de 1937, vinifié avec addition d'anhydride sulfureux et de même coloration.



6745 Seibel (1/2 grandeur)

Degré élevé.
Acidité fixe très élevée, beaucoup d'acide tartrique. Indice de tartre très élevé.
Extrait-sec réduit normal.
Relativement peu de cendres.
Dégustation : 1936, jolie couleur, quoique plus rouge que le Cabernet-Sauvignon, neutre ou à arrière goût de Lincecumii, pas teinturier, peut aller seul.
— 1937, coloré, rappelle fortement le Lincecumii.
Résistance aux maladies. — Mildiou :
1932 Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 2,5.
— Grappes — — — 4.
Oidium : Résistant.
Coulure : Résistant.

Phylloxera : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0{,}14.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}015.$

Debourrement : Moyen.
Floraison : Tardive.
Maturation : 14 septembre 1937.

11.257 SEIBEL

Bourgeonnement : Glabre, très bronzé.

Jeunes feuilles : Pas de villosité, nervures légèrement colorées.

Feuilles adultes: 1.014.513.428. — Limbe avec quelques poils dressés, pas de poils laineux, lisse, dents assez aiguës, tourmenté, glacé, moyennement gaufré, sinus pétiolaire en lyre, non fermé, nervures à peine vineuses au point pétiolaire, rameaux violets pruineux, à section unie.

Grappes : Poids moyen d'une grappe de souche greffée
sur Rupestris du Lot = 48 gr.
— — — sur Riparia = 41 gr.

Grain noir, petit, fondant comme la « mure » neutre ou arrière goût herbacé.

VIN : *Vinifié en rouge.*

	1935	1936
Densité à 15°	996,8	998,4
Degré alcoolique	11,25	12,15
Acidité totale	4,25	4,9
Acidité volatile	0,55	0,61
Acidité fixe	3,70	4,29
Extrait-sec	25,15	30,38
Somme « Alcool + Acidité fixe »	15 »	16,44
Rapport « Alcool/Extrait »	3,55	3,18
Couleur au vinocolorimètre	5ᵉ VR. 130	2ᵉ VR. 45
Intensité color. (unité : vin de Cabernet)	1,5	2,75
Tenue à l'air	bonne	bonne

Vin *très coloré* et dont la *couleur est stable*.
Bon degré.
Bonne acidité fixe.
Extrait-sec normal.

Dégustation : Plat, aigre, à goût excessivement désagréable rappelant une odeur de poubelle.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1932 : Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 0,5.
Grappes — — — 0,5.

Phylloxéra : Valeur du rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}035.$

Débourrement : Moyen.
Floraison : Tardive.
Maturation : 14 septembre 1937.

11.803 SEIBEL

Rupestris Lincecumii Vinifera × Danugue

Bourgeonnement : Duveteux, à peine bronzé, presque vert.
Feuilles jeunes : Pas de villosité.
Tablier légèrement bronzé, nervures vertes.

PETITES ANNONCES ECONOMIQUES

"SOJA"

1195. — **Le Comptoir Agricole et Industriel du Centre** met à la disposition des abonnés du *Progrés Agricole et Viticole* tous les produit du **Soja :** semences, provendes, livres, grains industriels pour la fabrication du lait et la nourriture des animaux de fermes et de basse-cour.

Pour tous renseignements et commandes, s'adresser au *Progrès Agricole et Viticole*.

SPÉCIALITÉS

POMMES DE TERRE

SEMENCE DE BRETAGNE

LE CORGUILLÉ Frères

à YFFINIAC (Côtes-du-Nord)

Agents sérieux acceptés

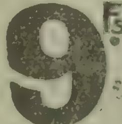
1097. — **Plants de vignes** racinés et greffés-soudés. Boutures greffables toutes variétés. Spécialités 6905 - 5813, Couderc 7120.

Pépinières H. CARICHON, Monteux (Vaucluse).

1041. — *Société des Poudres de Sûreté*. — Explosifs FAVIER. Détonateurs, mèches, **pour tous usages agricoles**. Ag. rég. M BOUSQUET, 42, rue de la République, BÉDARIEUX.

Nos Agriculteurs se modernisent

M. Raymond, à St-Hilary, à Lafrançaise (T. et G.) battra désormais ses récoltes avec **"342"** la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg.** Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple, légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, très vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse. Avec 2 ou 3 personnes au service de sa **342** et avec un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'économie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 3 juillet 1938.



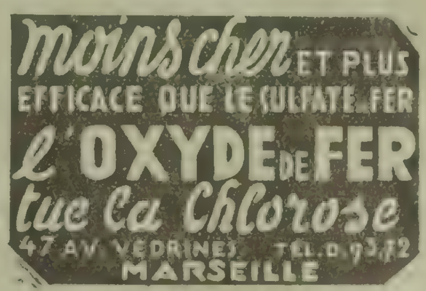
Verre et mouvement incassables cadran lumineux avec jolie chaîne, garantie 6 ans.......... 9 fr.
Spiral chronométrique... 14 fr.
Bracelet hom. cadran lum. 14 fr.
Bracelet dame plaqué or.. 25 fr.
Envoi contre remb. Ech. admis



Horl. de Besançon, 14, rue R. Bretagne, Paris

1098. — **Jolies vaches bretonnes**, 1500. lait. et p.. Chèvres ..des lait 200. Chevrettes, boucs.

Ferme PAVILLON Lesquielles St-Germain (Aisne)





Vous obtiendrez :

Germination

Rendement

Conservation

avec les plants de

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées

DE

l'ANCne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC

40 Variétés nouvelles, résistantes, productives

Livraisons conformes au Décret

Demandez catalogue illustré gratis et franco

Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons

Insecticides, efficacité garantie

Paillassons seigle sulfatés pour chassis

Bourrages pour fleuristes

Agents sérieux acceptés partout


pensez à votre
prochaine récolte.!
le Fruidor
engrais
Engrais complet intensif doit vous éviter le souci de rechercher les produits à apporter à votre vignoble. Il peut arriver qu'il vous soit difficile de déterminer les besoins de votre sol; la perte de temps à combiner votre engrais, l'achat souvent onéreux de matières impropres à ces besoins, leur choix, leur dosage, ou leur mélange risquant de ne pas s'harmoniser ; voilà autant de tracas que vous n'aurez pas en adoptant une Formule qui a fait ses preuves.
Le FRUIDOR composé exclusivement de matières de hautes qualités dont chacune répond parfaitement aux exigences de la végétation et de la fructification est d'une valeur fertilisante incontestable.
Il sera le plat de résistance de votre vigne, il la fortifiera et en augmentera la récolte.
Dosages garantis
demandez notre
Brochure!
ETABLISSEMENTS
A. Georges LETELLIER
USINE BUREAUX ET LABORATOIRE :
26, RUE BOYER TÉLÉP 29-18
MONTPELLIER
PAL
PUBLICITE Alex LACROIX - Nimes. 76

Feuilles adultes : 1.114.111.446. — Limbe avec quelques poils dressés et aranéeux, lissé, à dents assez aiguës, plan, glacé, non gaufré, à sinus pétiolaire en lyre non fermé, nervures très rouges au point pétiolaire, rameaux vineux en-dessus, légèrement côtelés.

Grappes : Poids moyen d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot. = 117.

Grain très dur, très craquant, à saveur neutre, rose verdâtre.

VIN : *Vinifié en blanc.*

	1935	1936	1937
	—	—	—
Densité à 15°........................	995,1	996,2	
Degré alcoolique	12°55	11°9	11°55
Acidité totale	5,65	6,3	6,8
Acidité volatile	0,47	0,35	0,47
Acidité fixe	5,18	5,95	6,33
Extrait-sec.........................	24,66	25,41	27,60
Matières réductrices		3,6	7,6
Extrait-sec réduit..................		22,81	21
Cendres............................		1,8	1,57
Alcalinité des cendres, en CO^3K^2.....		1,22	1,07
— — en bitart. de K.		3,32	2,81
Acide tartrique, en bitartrate de K.		5,65	4,8
Potasse, en bitartrate de K.........		2,17	2,83
Indice de tartre....................		2,6	1,6
Somme « Alcool + Acidité fixe »...	17,77	18,08	18,27
Rapport « Alcool/Extrait ».........	4,5	4,2	4,5
Tenue à l'air	bonne	bonne	bonne

Vin jaune foncé, très largement rosé.

Bon degré.

Acidité fixe très élevée ; indice de tartre fort.

Composition normale ; cependant, l'extrait-sec réduit est plutôt élevé et les cendres sont relativement faibles.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1932 Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 0,5.

— Grappes — — — 2,5.

1937 Feuilles au 3 septembre : 0,5.

Oïdium : Résistant.

Coulure : Résistant.

Débourrement : Moyen.

Floraison : Tardive.

Maturation : 16 septembre 193.

11.846 SEIBEL

Bourgeonnement : Duveteux, à peine bronzé, presque vert.

Jeunes feuilles : Pas de villosité.
Parenchyme et nervures verts.

Feuilles adultes : 3.014 312.358. — Limbe moins pubescent que chez Riparia Gloire, pas de poils laineux, bullé, dents assez aiguës, tendant à se refermer en coupe, glacé, légèrement gaufré, sinus pétiolaire en V, nervures vineuses jusqu'à la première bifurcation, rameaux violacés, légèrement côtelés.

Grappes : Poids moyen d'une grappe de souche greffée

	sur Rupestris du Lot	= 89 gr.
— — —	sur Riparia	= 150 gr.
— — —	franche de pied	= 20 gr.

VIN : *Vinifié en rouge.*

	1935	1937
Densité à 15°	996,4	996,1
Degré alcoolique	10,1	11,6
Acidité totale	5,15	6,35
Acidité volatile	0,41	0,22
Acidité fixe	4,74	6,13
Extrait-sec	2[illegible],71	24,53
Somme « Alcool + Acidité fixe »	14,88	17,75
Rapport « Alcool/Extrait »	3,7	3,75
Couleur au vinicolorimètre	R. 130	R. 58
Intensité color. (unité : vin de Cabernet).	1,3	2,75
Tenue à l'air	bonne	légère casse bleue

L'échantillon de *1937* est *très coloré* ; son intensité colorante est presque 3 fois celle du vin de Cabernet-Sauvignon.

Bon degré.

L'acidité fixe, élevée, est cependant insuffisante pour empêcher le vin de casser à l'air : une *légère casse bleue* est visible à partir du troisième jour d'essai de tenue à l'air.

Extrait-sec normal.

L'intensité colorante de l'échantillon de *1935* est deux fois moindre, mais il convient de noter que l'analyse de ce vin n'a été faite qu'au printemps de l'année 1937, par conséquent après un an de conservation en bouteilles de plus que pour l'échantillon de 1937, analysé au printemps 1938 ; sans cela la différence serait moins grande.

Bonne acidité fixe.

Dégustation : Mauvais, à goût herbacé de Rupestris, très coloré.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1932 : Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 3.

Grappes — — — 4,5.

Oïdium : Résistant.

Coulure : Grappe compacte.

Phylloxéra : Valeur de rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0{,}082.$

Valeur de rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}086.$

Débourrement : Tardif.

Floraison : Moyenne.

Maturation : 14 septembre 1937.

18 COUDERC

Faciès : Riparia

Bourgeonnement : Duveteux, rosé.

Jeunes feuilles : Moyennement pubescentes à la face inférieure, sans poils laineux. Parenchyme moyennement bronzé. Nervures vertes en-dessous.

Feuilles adultes : 8.054.513 417 Limbe très pubescent, sans poils laineux,

bullé, dents, assez aiguës, tourmenté glacé, moyennement gaufré à sinus pétiolaire en lyre non fermé. Nervures très rouges en dessus, à section unie.

Grappes à grains à goût de fraise.

VIN : En 1936, le moût a cuvé avec les matières solides de la vendange ; en 1937, il en a été séparé avant le cuvage.

	1936	1937
Densité à 15°	999,0	993,5
Degré alcoolique	10,35	14,35
Acidité totale	4,7	5,6
Acidité volatile	0,58	0,35
Acidité fixe	3,67	5,25
Extrait-sec densim	28,87	26,34
Matières réductrices	1,2	1,8
Extrait-sec réduit	28,67	24,54
Cendres	2,91	2,51
Alcalinité des cendres		
en $CO^3 K^2$	1,90	1,80
en bitartrate de K	5,16	4,89
Acide tartrique, en bitartrate de K	4,14	3,34
Potasse, en bitartrate de K	5,0	5,08
Indice de tartre	0,82	0.6
Somme « Alcool + Acidité fixe »	14,07	19,63
Rapport « Alcool/Extrait »	3,05	4,68
Tanin	2,7	
Couleur au vinocolorimètre	1er VR. 40	R. 110
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	3,5	1,38
Tenue à l'air	bonne	bonne

L'échantillon de 1936 a une *intensité colorante 3,5 fois plus grande que celle du Cabernet.*

Il possède un bon degré, une acidité fixe et un extrait-sec réduit convenables.

Sa tenue à l'air est bonne ; au bout de sept jours d'exposition à l'air, on constate la présence, au fond du flacon d'essai, d'un très léger dépôt de matière colorante oxydée.

L'échantillon de 1937, qui a été obtenu par cuvage du moût après séparation de ce dernier des matières solides de la vendange, est encore plus coloré que le vin de Cabernet obtenu par cuvage de la vendange entière de ce cépage.

Il a un degré élevé, une acidité fixe relativement très élevé, un extrait-sec réduit normal, plutôt grand.

La tenue à l'air est bonne.

Résistance au maladies. — *Mildiou* :

1931 Feuilles au 7 octobre : 4.

1932 Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 1.

— Grappes — — — — 3.5.

Oïdium : Résistant.

Phylloxéra : Valeur du rapport $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffe sur Riparia}} = 0,85.$

Valeur du rapport $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0,89.$

Coulure : Peu résistant.

Débourrement : Moyen.

Floraison : Tardive.
Maturation : 14 septembre 1937.

7120 Couderc

VIN : *Vinifié en rouge.*

	1937
Densité à 15°	994,3
Degré alcoolique	11,7
Acidité totale	5,3
Acidité volatile	0,20
Acidité fixe	5,1
Extrait-sec densim	21,16
Matières réductrices	1,6
Extrait-sec réduit	20,56
Cendres	2,20
Alcalinité des cendres :	
en $CO^3 K^2$	1,39
en bitartrate de K	3,79
Acide tartrique, en bitartrate de K	4,5
Potasse, en bitartrate de K	3,6
Indice de tartre	1,2
Somme « Alcool + Acidité fixe »	16,82
Rapport « Alcool/Extrait »	4,5
Tanin	0,92
Couleur au vinocolorimètre	5°VR.100
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	1
Tenue à l'air	bonne

Même intensité colorante que le vin de Cabernet. Beaucoup moins de tanin. Bon degré.

Acidité fixe élevée.

Extrait faible ; la constitution de cet échantillon de vin est à la limite de celle des vins marchands.

VINS TÉMOINS DE VINIFERA

CHARDONNAY : *Vinifié en blanc.*

	1937
Densité à 15°	990,4
Degré alcoolique	10,05
Acidité totale	4,5
Acidité volatile	0,35
Acidité fixe	4,15
Extrait-sec densim	20,63
Matiàres réductrices	2,1
Extrait-sec réduit	19,53
Cendres	2,21
Alcalinité des cendres :	
en $CO^3 K^2$	1,41
en bitartrate de K	3,83
Acide tartrique, en bitartrate de K	1,42
Potasse, en bitartrate de K	3,96
Indice de tartre	0,35
Somme « Alcool + Acidité fixe »	19,28
Rapport « Alcool/Extrait »	6,2
Tanin	0,05
Tenue à l'air	bonne

Vin jaune doré.

Degré élevé.

(à suivre)

dements des champs d'essais, avec extrapolations d'apparence logique, l'analyse des plantes réserve d'intéressantes surprises. La présente Note suffirait, s'il en était besoin, à en fournir la preuve.

H. LAGATU et L. MAUME.

DANS L'YONNE. — VERS LA SAINT-MARTIN 1938

Citrouille contre raisin ! Qui l'eut cru ? Les pluies opportunes de l'été ont tellement gonflé les légumes qu'il y a eu surproduction de ce fruit majeur qu'on nomme courge, potiron ou citrouille suivant les pays. L'un deux pesait plus de 30 kilogrammes.

Comme la conservation n'en est pas longue, on en a offert à tout le monde. Et c'est ainsi que chacun a pu faire des compotes de citrouilles au lieu d'acheter du raisin ou d'autres fruits. On devrait songer davantage à ces « ertsatz » quand on crée un « Office » qu'on croit totalitaire.

Par exemple, les pommes de terre sont énormes cette année. On en a pesé une de 2 kgr. 100, dans l'Yonne. Cependant, le prix du pain augmentait parce qu'il y a eu une excellente moisson à « racheter ». Alors chacun s'est mis à faire cuire des pommes de terre en robe des champs dite « robe de chambre », ou encore pelées, à l'eau, comme on les sert aux repas dans l'Europe septentrionale. Et cette consommation ne diminuera pas cet hiver puisque le feu est permanent dans la cheminée ou le fourneau cuisinière, et qu'on s'est aperçu de la mauvaise conservation de certaines variétés de tubercules, mildiousés en dedans.

Dans ces conditions, que va faire l'Office du blé. Aurons-nous un « kartoffel-diktat » ?

En réalité, la bureaucratie qui tient le blé sent que cela « foire » de tous les côtés. C'était inévitable.

Le principal résultat a été de créer la vie chère en France, sans bénéfice pour les petits cultivateurs consommateurs de pain et au bénéfice de l'étranger auquel on envoie du blé au prix mondial de 60 francs le quintal.

De sorte que les farines de blé français écrasé en Angleterre se vendent en Belgique moins chère que le son !

Cependant, les vendanges se sont effectuées par un temps adequat . Mais l'absence de chaleur n'a pas forcé le sucre !

Les pressurages se sont poursuivis jusqu'à fin octobre.

Une forte gelée, vers le 20 octobre, avait grillé les feuilles et précipité les travaux dans les champs et les vignes.

Les maïs-fourrages ont séché. Ils étaient, du reste, faibles — malgré les pluies d'été, à cause de l'absence de chaleur.

Fort heureusement, le bétail continue à brouter les regains à discrétion, et l'arrachage des betteraves se poursuit par un temps favorable Rarement la racine a été à la fois aussi grosse, aussi saine et aussi propre. La sécheresse du sol, à l'automne, facilite la conservation en provoquant une certaine concentration des sucs. On prétend qu'il y a une diminution de la proportion de sels dans la betterave à sucre. Ceci intéresse peu les betteraves fourragères et demi-sucrières pour l'élevage.

Donc automne magnifique ; et esprits qui seraient optimistes, si on n'attendait pas la note à payer au fisc — directement ou indirectement — car tout est organisé pour la vie chère.

Savez-vous qu'on a fermé les chantiers de bateaux pour éviter que les canaux ne concurrencent trop la voie ferrée ?

Que de décrets, que d'offices ?

Ainsi qu'écrit le meunier-poète P. J., de l'Orne :

« . . . . L'homme inquiet
Sentit que la récolte entre ses mains pliait.
Par devant les décrets, l'Office était massé,
L'Office, espoir suprême et suprême pensée.
— Allons, faites donner l'Office, cria-t-il !
Et stylos, porte-plumes et manches de coutil,
Crayons qui combattirent le mal des pommes de terre,
Pondeurs de circulaires et donneurs de clystères,
Noircissant le papier sur leur bureau poli,
Ceux des rues de Varenne ou bien de Rivoli,
Comprenant qu'ils allaient chercher la petite bête
Trouvèrent le Meunier perdu dans la tempête
. . . .
Criant à travers champs, au pétrin, sur les couches
Comme si quelque souffle avait passé sur eux,
Parmi les lourdes gerbes et les gros sacs poudreux,
Courant dans les fossés, se cachant dans les seigles,
Nos corbeaux, nos vautours, singeant le vol de l'aigle.
. . . .
Taxaient, brimaient, pillaient, fauchaient en un clin d'œil
Au bruit que faisait leur parade endiablée,
S'évanouit ce rêve qu'était l'or pur des blés.
Et cette plaine, hélas ! où l'on songe, hébété,
Vit éclor la vie chère et fuir la liberté ! »

Pierre LARUE.

QUESTIONS DIVERSES

Notes et observations sur les plants nouveaux de Seibel en culture au domaine de l'Orgeat à Montboucher/Jabron

En juin dernier j'ai noté les pourcentages de repousses fructifères qui s'étaient montrées sur la plupart des variétés de Seibel après les nuits de gelées des 22-23 avril et 1-2 mai.

Comme je le signalais en fin de cette note, après ce troisième départ de la végétation, notre vignoble avait été rudement secoué par la bise qui, pendant plusieurs jours, souffla en tempête, puis une malencontreuse pluie survenue au moment de la floraison de certaines variétés avait causé de la coulure.

Il était intéressant de noter quelle est la récolte restant sur pied à la veille des vendanges pour chacune des variétés de Seibel après ces différentes épreuves.

C'est ce que j'indique ci-après :

2.653 : récolte à peu près normale, environ 90 pour 100.
2.007 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
4.643 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
4.986 : récolte d'environ 50 pour 100 de la normale ;
5.279, 5.409 : récolte irrégulière suivant les endroits, environ 10 pour 100 de la normale ;
5.437 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
5.455 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
5.487 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
5.813 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
6.086 : récolte d'environ 50 pour 100 de la normale, la repousse fructifère avait été indiquée bien moindre ;
6.468 : la repousse fructifère avait été indiquée à 100 pour 100, mais la récolte sur pieds n'est guère que de 30 pour 100 de la normale ;
6.905 : bonne récolte normale ;
7.052 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
7.053 : récolte irrégulière suivant les endroits, allant de 10 à 50 pour 100 de la normale, alors que les repousses fructifères variaient entre 80 et 90 pour 100.
7.144 : récolte irrégulière d'environ 30 pour 100, alors que les repousses fructifères étaient de 100 pour 100 ;
7.157 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
7.162 : récolte irrégulière d'environ 30 pour 100, alors que les repousses fructifères étaient de 100 pour 100 ;
8.357 : bonne récolte normale ;
8.365 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
8.718 : récolte 40 pour 100 de la normale ;
8.731 : récolte d'environ 40 pour 100 de la normale ;
8.745 : récolte à peu près normale, environ 90 pour 100 ;
8.748 : récolte à peu près normale, environ 90 pour 100 ;
8.718 : récolte à peu près normale, environ 90 pour 100 ;
8.916 : pour des repousses fructifères de 100 pour 100, n'a plus qu'environ 50 pour 100 de la récolte normale ;
9.045 : récolte d'environ 50 pour 100 de la normale ;
9.110 : n'a pas été gelé, récolte normale ;
10.076 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale ;
10.096 : belle récolte normale, 100 pour 100 ;
10.868 : récolte d'environ 40 pour 100 de la normale ;
10.878 : récolte variable, entre 30 et 80 pour 100 de la normale ;
11.342 : récolte d'environ 80 pour de la normale ;
11.803 : après des repousses fructifères de 100 pour 100 n'a plus, par suite de la bise et de la coulure, qu'une récolte irrégulière variant entre 20 et 60 pour 100 de la normale ;
13.047 : sa repousse fructifère a été évaluée à 50 pour 100, mais la récolte sur pieds n'est guère que de 20 pour 100 de la normale ;

13.053 : de repousses fructifères de 100 pour 100, il ne lui reste guère que 20 pour 100 de la récolte normale ;
13.663 : de repousses fructifères de 100 pour 100, il ne lui reste que 30 pour 100 environ de sa récolte normale ;
13.666 : ses repousses fructifères avaient été évaluées à 80 pour 100, mais il ne lui reste qu'environ 50 pour 100 de sa récolte normale ;
14.189 : récolte d'environ 80 pour 100 de la normale.

Louis Seibel.

Les nouveaux porte-greffe dans le Midi, la Suisse et le Piémont

Il est très difficile de se faire une idé de la valeur d'un porte-greffe, c'est pourquoi je vais encore publier ces quelques notes prises en passant pour tâcher d'éclairer le lecteur.

A Carcassonne on a mis en comparaison en quantité assez importante 4010, 196-17, 420-A, 161-49, 34-E, 99, 110, 150-15, 333 et Rupestris, terrain de coteau à fertilité moyenne dans le bas et allant en diminuant en montant, les porte-greffes ont été plantés dans l'ordre déjà décrit en commençant par le bas, les hybrides de Riparia se trouvant être ainsi dans la meilleure terre. La vigne a déjà six ou sept ans et est greffée de Carignan. On peut déjà y faire les remarques suivantes : 420-A au début a nettement dominé comme vigueur et fructification pour arriver à présent dernier ; 161-49 est assez joli sans cependant valoir les 99 placés à ses côtés. 34-E souffre de la sécheresse, ce porte-greffe la craint d'ailleurs beaucoup ; 99, 110, 150-15 et 333 se valent sensiblement, mais cependant ces deux derniers sont légèrement plus verts, quant au Rupestris placé à côté du 333, il est piteux sur ce sommet et cependant il n'y a pas de chlorose, c'est un terrain maigre et tuffeux où la racine se développe difficilement. 196-17 se classe comme 161-49 en production, mais est plus vigoureux surtout en vieillissant ; quant au 4010 je crois que c'est le porte-greffe rêvé du Carignan, c'est lui qui a produit le plus depuis la plantation, faible végétation mais fructification magnifique et soutenue. Ce porte-greffe pourra rendre de grands services où on craint le vent et les maladies. Je connais d'ailleurs dans la Gironde une propriété où on a abandonné tous les autres porte-greffes pour lui ; à noter que les premiers ont plus de quarante ans. Je crois cependant que ce porte-greffe n'aime pas les terrains et les régions froides.

A Murviel-les-Béziers le 333 planté derrière une vigne court-nouée continue à bien se comporter, il est greffé d'un plant dur. Dans cette région, j'ai fait constituer un champ d'expérience dans un terrain argileux, argile bleue, humide en hiver et sec en été, on y a mis cinq ou six variétés susceptibles de s'y adapter. Le roi incontesté est le G-1 hybride à base de 1616. Il portait cette année une récolte magnifique. Ce plant, a comme le 216-3, la particularité de résister à l'humidité et à la sécheresse, mais il est plus fructifère, de plus 216-3 est un nid à court-noué. Le système radiculaire du G-1 est très puissant. Dans un terrain compact où le 420-A n'avait pas pu se développer et où on y avait recommandé du 44-53 (Riparia-Rupestris-Cordifolia) on l'y a mis par erreur, il a fait une si

belle pousse que je ne le reconnaissais pas au premier abord, ce sera un porte-greffe passe-partout car il résiste au calcaire comme un Riparia-Berlandieri.

Dans la montagne, au-dessus de St-Chinian, un expérimentateur aussi avisé que désintéressé a essayé toute une gamme de porte-greffes dans les terrains schisteux, les meilleurs sont 17-37, 62-66, 150-15 et 1010, mais 196-17 planté récemment paraît vouloir tout dominer, le 44-53 et le G-1 viennent ensuite.

Dans le Var on a essayé en comparaison Téléky 5-B-B, 161-49, 12-57 et 196-17. Le 5-B-B a eu un très beau départ, il domine tout, dans l'Aude il en a été de même, malheureusement j'ai déjà eu l'occasion de constater que ce n'était qu'un feu de paille, de plus il redoute le court noué autant sinon plus qu'un 161-49.

Dans le Roussillon on reproche au 161-49 de s'épuiser rapidement, rien d'extraordinaire à cela, j'ai toujours soutenu que le 161-49 était le porte-greffe des terrains riches et sains et en particulier des silico-calcaires. On veut le planter partout, **le porte-greffe universel est encore à créer.**

A Châteauneuf-du-Pape 4010, 196-17 et 333 portaient encore cette année une très belle récolte à côté des 99 des 31 et des Rupestris mourant du court-noué. On a essayé cette année le 44-53 en manquant 196-17 et surtout 333 portaient cependant des symptômes de dégénérescence, 4010 n'en a encore pas. Il est évident qu'il existe une échelle de résistance des plants au court noué et il serait intéressant que par des champs d'expérience multiples et désintéressés on nous fixe à ce sujet. A Châteauneuf on peut classer ainsi, au point de vue court-noué : 1er 4010 ; 2e 196-17 ; 3e 333 ; 4e Rupestris ; 5e 99 ; 6e 31.

Parmi les porte-greffes les plus sensibles on peut classer les Rupestris, les Riparia-Rupestris, les Rupestris Berlandieri, les Riparia-Berlandieri, 420 A et 161-49, le 216-3 et les Téléky. Le Riparia résiste un peu, surtout le Glabre et le R. des Paillères. Les porte-greffes de la collection Castel à base de Monticola se défendent bien eux aussi, les Franco-Berlandieri, 333 19-62, Colombar-Berlandieri ont une résistance moyenne, mais les meilleurs sont les hybrides de Cordifolia. Le Jacquez, dans les terrains peu phylloxérants, donne de très bons résultats, mais il ne faut pas l'employer dans les terres légères. Les plus résistants sont le Coriacéa, les Cordifolia, les Berlandieri, les plus purs Thyers, d'Angeac, Séné, Viala et Lafon 9, les Candicans sont un peu moins résistants.

J'ai fait greffer des vignes court nouées avec différents numéros d'hybrides suivant les variétés, il n'a pas reparu ; à présent je vais faire surgreffer ceux qui sont indemnes avec la variété primitive court-nouée en prenant des greffons à Valence, où nous ne connaissons pas encore cette maladie. Il sera curieux de savoir ce qui va se passer. Maintenant ce n'est plus le porte greffe qui entre en ligne, c'est le greffon, et son importance est aussi grande que celle du porte-greffe, c'est pourquoi en combinant les deux ensemble, j'ai pu obtenir des résultats dans des terrains où il ne paraissait plus y avoir d'espoir. Certains producteurs directs sont intéressants à ce sujet soit comme directs, soit comme greffons. Dans la Drôme, j'ai vu un terrain neuf envahi dès le début par le court noué, reste à savoir si le plant n'y était pas. J'ai planté quelques boutures de 216-3 et de 45-E que m'avait envoyé un ami pour les comparer en pépinière avec le G-1 et le 196-17, les boutures paraissaient normales, quel ne fut pas mon étonnement, il

y a quelque temps, de constater que tous mes 216-3 étaient court-noués, les 45-E qui proviennent, je crois, d'à côté, ne le sont pas. Les pépinières sont évidemment un véhicule de propagation du court-noué et encore plus les champs de pieds-mères. C'est un remède comme un autre contre la surproduction, je me demande si ce sera faire une bonne œuvre que de trouver le moyen de le guérir.

En Suisse le 196-17, placé à côté du 5-B-B, le domine nettement, ils sont âgés de quatre ou cinq ans je crois. Affaiblissement rapide, voilà le reproche que l'on fait aux Téléky dans beaucoup de régions.

Le 333 et le Colombar-Berlandieri dans les terrains calcaires se comporte très bien, il en est de même en France et l'on peut consulter à ce sujet les notes parues dans la *Revue de Viticulture* donnant le compte rendu du champ d'expérience de la Station Viticole de Cognac, dirigée par M. Lafon.

Mais où le problème se complique, c'est dans le Piémont où le 161-49, le 420 A, les Téléky chlorosent et meurent dans 30 o/o de calcaire, c'est la même histoire que chez moi où le 161-49 a disparu dans 15 o/o; il faudra pour ces terrains des porte greffes à base de Berlandieri, mais nettement différents de ceux qui existent actuellement dans le commerce.

EMON.

Le chauffage au bois adapté à la vie moderne

Une branche importante de l'agriculture française est dans le marasme le plus complet, celle qui touche la forêt. Le magnifique numéro spécial que la *Revue des Agriculteurs de France* a publié, en juillet 1936, a montré toute l'étendue et toute la gravité du mal ; il a indiqué également quelques remèdes, mais, jusqu'ici, ils n'ont pas dû être beaucoup utilisés, puisque la situation n'a fait qu'empirer.

Aujourd'hui, nombreux sont ceux qui ne savent pas quel parti tirer de leurs bois taillis ou des branchages des arbres de haut jet. La disparition à peu près complète de la cuisson du pain avec le bois, celui ci ayant dû céder la place au mazout (!) et la grande diffusion des divers autres moyens de chauffage : anthracite, gaz de houille, butane, électricité ont fait que le bois de feu ne trouve presque plus d'acquéreurs.

Cette situation nettement paradoxale, qui s'est établie en mettant en avant les commodités et l'économie, est arrivée exactement à l'inverse; c'est pour cela qu'il ne serait pas difficile de la faire cesser, si chacun voulait bien regarder uniquement son propre intérêt qui, pour une fois, concorde avec l'intérêt général.

On a dit jadis que le bois était un moyen de chauffage absolument désuet et qu'il était irrémédiablement condamné ; on aurait eu partiellement raison, si on avait voulu persister à brûler le bois dans les cheminées, agréables c'est entendu, mais dispendieuses et peu efficaces. C est d'ailleurs pour y remédier que nombre d'appareils de combustion ont été imaginés ; les poêles à combustion lente dont le poêle Mirus fut le prototype, constituèrent un notable progrès sur tout ce qui avait été fait auparavant ; ils ouvrirent la voie aux appareils rationnels actuels, qui permettent avec le bois ou avec son dérivé, le charbon de bois, toutes les applications que jadis on était contraint de demander à la houille ou au gaz.

Mieux que cela, le bois est devenu le plus économique de tous les combus-

tibles, quand on le brûle avec des rendements convenables ; or, ceux-ci ne peuvent être obtenus qu'avec des appareils judicieusement construits.

On fabrique des poêles, feu continu, en rechargeant deux fois par 24 heures, qui sont capables de chauffer, par gros froids, un local de 100 mètres cubes avec une consommation de 1 kilog de bois à l'heure. Ces poêles assurent le maximum d'hygiène et de propreté puisqu'on n'enlève les cendres que tous les huit ou dix jours.

Pour la cuisine, on a mis au point des réchauds à charbon de bois et des cuisinières qui peuvent être alimentées indifféremment au bois ou au charbon de bois ; celles-ci peuvent en outre être munies de bouilleurs pour le service d'eau chaude dans toute la maison.

Le chauffe-bain au bois qui jadis avait été abandonné par ceux qui lui avaient fait confiance, est devenu, aujourd'hui, un appareil absolument pratique. Un bain est obtenu en 20 minutes, avec une dépense de l'ordre de 0 fr. 70, quand, au gaz de ville, il faudrait compter 3 fr. et 5 fr. avec le butane.

Mais l'appareil qui pour le moment semble appelé au plus bel avenir, c'est la chaudière à bois pour chauffage central ; il fallut d'innombrables tâtonnements pour arriver à ce résultat Les chaudières actuelles permettent d'employer des bûches de toute dimension, jusqu'à 1 mètre de long ; elles sont faites d'éléments annulaires à lame d'eau dont le nombre varie suivant l'importance de la chaudière ; le chargement a lieu deux fois par 24 heures ; on peut les adapter à toute installation déjà existante.

Pour le chauffage central de 6 pièces de 50 mètres cubes chacune, la consommation moyenne sera de 35 kilog. de bois par 24 heures ; avec le même appareil, pour le service d'eau chaude, on dépense environ 15 kilog. de bois par jour, pour avoir 300 litres à 80° centigrade. On voit de suite la modicité de la consommation. A noter qu'un tel appareil peut fonctionner tout aussi bien au charbon de bois ; sa dépense sera du même ordre qu'avec le bois.

Il semblerait donc que le public dut revenir en hâte au chauffage au bois ; puisque, d'une part, on dispose d'appareillages exactement adaptés à tous les besoins et que, d'autre part, ces appareillages sont d'une présentation impeccable, d'une conduite commode et qu'en surplus, ils permettent de réaliser une économie considérable. Mais on ne les a pas fait suffisamment connaitre, tandis qu'une réclame intense s'applique, par tous les moyens, à proclamer la supériorité de tel autre combustible et à déprécier intentionnellement le bois.

Il semblerait d'ailleurs que devant une telle situation, ce soit aux propriétaires et exploitants forestiers de devenir les éducateurs de ce grand public qu'on a complètement détourné de l'usage du bois et de donner l'exemple, en utilisant pour eux-mêmes les appareils dont nous venons de parler.

Ils pourraient alors démontrer péremptoirement aux sceptiques, ce que les conceptions actuelles permettent de demander au bois ; nul doute que ce soit la meilleure des propagandes et que rapidement, pour le plus grand bien de tous, le bois reprenne la place qu'il occupait autrefois dans l'échelle des combustibles, c'est-à-dire la première.

On étudie actuellement des appareils de chauffage pour l'utilisation rationnelle et pratique des brindilles et des sarments de vigne ; nous ne doutons pas qu'on y arrive rapidement ; cette adaptation sera certainement la bienvenue dans toutes nos régions méridionales. V. C.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provence. — L'assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provence aura lieu à Marseille lés 10 et 11 décembre.

BULLETIN COMMERCIAL

Les augmentations fiscales

(Décrets-lois REYNAUD)

Le *J. O.* du 14 novembre publie les décrets-lois pour le redressement de la situation économique, établissant les majorations ci-dessous :

Les droits de circulation sur les vins sont portés à 35 fr. par hl., sur les cidres à 18 fr. par hl., sur les piquettes à 12 fr. par hl., sur l'alcool (tarif normal), 2.900 fr., sur l'alcool (tarif réduit) 1.570 fr.

Apéritifs à base d'alcool surtaxe 400 fr.

Les droits de licence pour les marchands en gros sont augmentés, base 180 francs par semestre (au lieu de 150 fr.)

Prix de vente des alcools de rétrocession 1.500 fr.

La situation. — Les vins algériens bénéficient d'une hausse généralisée qui s'est étendue depuis les semaines dernières des hauts degrés jusqu'aux vins de qualité inférieure : les 10° à Alger valent, 135 à 136 fr. ; les 10°5, 138 à 140 fr. ; les 11°, 147 fr.

En Oranie : Les achats ont été massifs. Il faut payer 13,25 le degré cave sur les rares lots mis en vente.

Dans les régions Méridionales : La tendance de la semaine dernière s'est confirmée en ce qui concerne les vins de belle qualité, c'est-à-dire : alcooliques, de belle couleur, et complets.

Les cotes ci-dessous font, en effet, nettement ressortir que les prix sont à peu près proportionnels au degré et s'échelonnent entre, 16 fr. pour les très beaux vins de 10°5 et plus, à 14 fr. 50 pour les petits vins correspondant au minimum légal. Prix très fermes sur les vins blancs destinés aux vermouthiers qui ont été payés jusqu'à 20 fr. le degré.

Les rosés et les vins de café bénéficient d'ailleurs de la même attention du commerce et sont très recherchés à des cours en hausse dépassant toujours 16 fr. 70 pour les belles qualités.

Les places de consommation ne manifestent aucune tendance particulière dans l'attente de décrets-lois.

Le *Journal Officiel* publie le mouvement des vins en octobre. Les sorties des chais des récoltants s'élèvent à 3.355.016 hl. pour la Métropole (total septembre-octobre 1938 : 5.736.858 hl.) et à 2.535.210 hl. pour l'Algérie (total septembre-octobre : 1938 5.515 665 hl.).

La consommation taxée s'élève à 3.919 489 hl. en France, et 77.078 hl. en Algérie.

Le stock commercial à fin octobre était de 11.107.198 hl. en France, et 3.281.000 hl. en Algérie.

MIDI

Gard. — **Nimes.** — Vins rouges, 8°5 à 9°, 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 140 à 165 fr. ; vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; blancs et rosés, 8°5 à 11°, 140 à 187 fr. l'hecto.

Cours sans changement.

Dans les coopératives les 9° obtiennent 145 fr. l'hl. et les 8°5 à 9°, 138 à 140 fr l'hl., les 10°, 160 à 165 fr. l'hl., mais il sont très rares

Hérault. — **Montpellier.** — Vins rouges 8°5 à 10°, 14,75 à 16 fr ; moyenne, 9°, 15 fr. 50 ; de café, 9°5 à 11°, 16,50 à 18 fr. 00 ; rosé, 9° à 10°, 15 50 à 16 fr. 50.

Alcools : incotés.

Marché actif. Tendance satisfaisante.

Olonzac. — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 14,75 à 16 fr. 00 avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vins rouges 1938 : 14,75 à 15 fr. 75. le degré.

Aude. — **Carcassonne.** — Vins rouges : 8°5, 14 fr. 50 ; 9° à 9°5, 15 à 15 fr. 50 ; 9 5 à 10°, 15,50 à 15 fr. 75.

Les petits degrés en enlèvements immédiats se traitent toujours autour de 14 fr. 50. En vins logés, les cours sont notablement plus élevés.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8°5 à 10°5, 14,75 à 16 fr. le degré.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 14,75 à 15 fr. 50 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — Les bons vins continuent à être recher-

ches C'est ainsi que des 11°5 ont été traités à 16 fr. 50. Les 10 a 10 5 oscillent entre 15,50 et 16 frs. Les prix sont ensuite régulièrement décroissants avec le degré : 15 fr. pour les 9° à 9°5, 14 fr. 50 pour les 8°5 à 9°.

HAUTE-GARONNE. **Toulouse** — Les 7°5 à 8° sont cotés de 14 50 à 15 fr. ; les 8° à 9, 15 à 15 fr. 50 ; les 9° a 10°, 15,50 à 16 fr.

COTE D'OR. **Beaune.** — La vente des vins des hospices de Beaune a eu lieu cet après midi, dans le cadre historique du vieil Hôtel-Dieu. Dans la cour des hospices, la foule se pressait autour de la cuverie où se déroulaient les enchères, comprenant 13 pièces de vin rouge, 13 pièces et une feuillette de vin blanc, et huit feuillettes d'eau de-vie de marc.

Le produit total de la vente s'est élevé à 656 100 fr., soit 549.900 fr. pour les vins rouges, 39 575 fr pour les vins blancs et 1 700 fr. pour les eaux de vie. La vente de 1937 avait produit une somme globale de 873 365 fr , dont 848 935 fr. pour 148 pièces et une feuillette de vin rouge : 62 000 fr. pour 21 pièces de vin blanc, et 18 242 fr. pour 14 feuillettes d'eau-de vie de marc.

COTES DU-RHONE — La qualité des vins de 1938 sera bonne ; mais le degré sera légèrement inférieure à celui de 1937.

Les prix sont très fermement tenus à 1.500 fr. pour les 1937, et 1100 à 1 200 fr. pour les 1938.

BEAUJOLAIS-MACONNAIS. — Les vins s'éclaircissent rapidement, on peut déjà déguster. La fermentation s'étant faite dans de bonnes conditions, on escompte que nos vins seront de bonne tenue

La qualité des cuvées supérieures sera un peu au-dessous de 1937, le degré alcoolique est également moins élevé, néanmoins l'année 1938 sera classée dans une bonne moyenne.

Les grands crus du Beaujolais si réputés tiendront encore cette année une très bonne place dans la catégorie des vins pour la bouteille ;

Quant au Beaujolais destiné à la carafe et au pot, il sera très recherché par le fruité exeptionnel qu'il possède cette année.

La quantité sera légèrement inférieure à celle de 1937. Les cours s'établissent de 600 à 700 fr. la pièce nue ; l'acheteur attend de pouvoir bien déguster avant de traiter

Les grands crus, Brouilly Chiroubles, Fleurie, Chenas depassent le cours de 800 fr. la pièce ; le Moulin à vent 1000 à 1200 fr. la pièce, selon qualité

Dans le Mâconnais, récolte déficitaire par suite des gelées de printemps. La qualité sera moyenne; peu d'affaires se sont traitées la propriété devant une petite récolte, voudrait tenir des prix rémunérateurs que les acheteurs hésitent à donner

Selon qualité et degré, les offres varient de 500 à 600 fr la pièce nue pour les rouges Mâcon ; en blanc chardonnay 800 francs la pièce nue.

Le stock en vin vieux est nul à la propriété; il est vrai qu'il s'est traité beaucoup d'affaires depuis un mois; le Pouilly-Fuissé a dépassé 1000 fr la pièce nue.

La distillation des marcs sera très restreinte cette année, vu le manque de matières. Le marc de Bourgogne nouveau est coté de 360 à 380 francs l'hecto nu, base 52°

ORLEANAIS. On signale des achats importants en vins rouges à 16 fr. le degré sous-marc ; ces vins rouges pèsent de 7 à 7°5.

Des affaires à 17 fr. le degré ont été traitées pour des vins à retirer après les soutirages.

En retiraison éloignée (décembre) il faut payer 17 à 18 fr.

TOURAINE. — Il s'est traité quelques affaires en vins bourrus à 160 fr. l'hl., sans spécification de degré.

ALGÉRIE.

Alger. — Vins rouges, 10° à 10°5, tous choix, 130 à 138 fr ; 11°, tous choix, 138 à 147 fr. ; 12°, tous choix, 140 à 155 fr. ; 12° à à 13, extra, 157 à 165 fr.

Vins blancs tachés, tous choix, 140 à 150 fr. ; taché, 12° à 13° extra, 13 à 13 fr. 50 le degré ; blanc de blanc, 11°5 à 12° extra, 13,50 à 14 francs ; blanc de blanc, 11°, 1er choix, 150 fr. l'hl. ; vin bloqué, ordinaire, 10,50 à 11 fr. le degré ; distillerie débloquant 1re tranche, affaires insuffisantes ; alcool débloquant, 1re tranche 1.325 fr à 1.350 fr. l hl., autres tranches, affaires insuffisantes ; alcool non débloquant, 1 075 à 1.100 fr.

Oran — Grande activité dans toute la région oranaise. De nombreuses caves ont été achetées sur tous dixièmes entre 13 et 13 fr. 25 pour les rouges et les rosés ; 13,75 à 14 fr. pour les blancs. Les degrés élevés ne descendent pas au-dessous de 14 fr.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Le marché des eaux-de-vie est un peu plus actif.

Les cours des cognacs sont par hecto nu, les 60 degrés, départ : Grande Champagne 1.350 fr. ; Petite Champagne, 1.300 fr. ; bons bois, 1.250 fr. ; fins bois, 1 240 fr ; bois éloignés, 1 230 fr.

Armagnac : les prix sont, base 51 degrés, de 850 à 900 fr.

Les eaux-de-vie de vin sont tenues à Béziers entre 950 et 970 fr., l'hl. pur, base 100 degrés. Les eaux de-vie de marc de Touraine sont offertes à 630 fr. l'hl à 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Bourgogne (nouveau), 700 a 750 fr., 100 degrés.

Les eaux-de vie de piquettes sont cotées à Béziers, 750 fr. l'hl., les 100 degrés.

Les eaux de-vie de cidre supérieures, de 700 à 715 fr., base 100 degrés : celles de qualité courante, de 650 à 625 fr., base 100 degres

(*d'après la Feuille Vinicole*).

TARTRES ET LIES

Crème de tartre, 1.300 fr. ; cristaux de tartre, supérieur, 640, ordinaire, 620, blanc criblé, 630, rouge criblé, 620

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 6 au samedi 12 novembre 1938

	TEMPERATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						Reims					
Dimanche ..	14.	11.	17.	7	trac.		14.	12.	11.	—1.	trac.	
Lundi	12.	9.	15.	11.	trac.	trac.	15.	11.	12.	7.	trac.	
Mardi.......	11.	8.	15.	3.	0.		11.	8.	9.	1.	trac.	3.
Mercredi ...	10.	9.	9.	1.	0.		10.	8.	6.	4.	trac.	
Jeudi.......	17.	8.	9.	4.	6.		11.	7.	6.	2.	0.	
Vendredi ...	20.	10	9	5.	0.		13	4.	9.	2.	0.	trac.
Samedi.....	18.	12.	9.	1.	2		19.	12.	8.	—2.	0.	
Total ...					31.0	19.0					38.0	87.0
	Angoulème						Dijon					
Dimanche...	16.	12.	20.	11.	trac.		14.	9.	13.	1.	0.	
Lundi	16.	10.	16.	10.	0.	rac.	11.	9.	13.	7.	0.	4.
Mardi	12.	9.	16.	8.	trac.		9.	4.	14	3.	0.	2.
Mercredi....	14.	6.	10.	3.	0.		9.	8.	7.	3.	0.	
Jeudi.......	18.	9.	10.	3.	0.		8.	6.	6.	0.	0.	2.
Vendredi ...	20.	14.	11.	10.	0.		13.	5.	6.	3.	0.	trac.
Samedi.....	19.	10.	10.	2.	2		19.	11.	9.	—3.	0.	
Total ..					55.0	8.0					21.0	48.0
	Clermont-Ferrand						Lyon					
Dimanche ..	17.	11.	18.	4.	0.		16.	11.	18.	6.	0.	
Lundi	13.	4.	19.	9.	trac.		12.	10.	18.	9.	trac.	
Mardi......	18.	0.	16.	6.	0.	1.	17.	6.	15.	6.	0.	1.
Mercredi....	15.	0	7.	3.	1.		17.	4.	7.	2.	0.	
Jeudi......	17.	7.		3	0.	1.	17.	6.	7.	—1.	1.	3.
Vendredi ...	19.	12.	7.	2.	0.		19.	12.	7.	1.	0.	
Samedi....	15.	12.	8.	4.	0.		20.	11.	8.	—4.	0.	
Total ...					38.0	62.0					47.0	70.0
	Bordeaux						Marseille					
Dimanche .	17.	13.	19.	11.	0.		22.	6.	17.	8.	0.	
Lundi	13.	10	16.	7.	0.	trac.	21.	6.	19.	7.	0.	
Mardi.......	11.	9.	16.	10.	trac.		17.	13.	19.	11.	0.	
Mercredi ...	13.	6.	12.	—2.	trac		18.	9.	15.	6	0.	
Jeudi.......	20.	10.	11.	—2.	0.		19.	12.	11.	5.	0.	
Vendredi ..	20.	12.	12.	10.	0.		20.	13.	11.	2.	0.	
Samedi.....	16.	9.	10.	2.	2.		20.	16.	13.	1.	0.	
Total					50.0	195.0					37.0	7.0
	Toulouse						Alger					
Dimanche .	17.	11.	18.	14.	0.				26.	17.		
Lundi	12.	9.	16.	10.	0.				23.	14		
Mardi.......	17.	5.	17.	11.	0.				27.	16.		
Mercredi ...	18.	12.	13.	0.	0.				22.	15.		
Jeudi.......	18.	13.	9.	0.	0.					13.		
Vendredi ..	20.	15.	11.	2.	0.				19.	13.		
Samedi.....	20.	10.	12.	6.	0.	2.			21.	14		
Total					18.0	21 0					•	•
	Perpignan						Montpellier					
Dimanche..	23.	17.	18.	15.	0.		24.9	6.9	14.9	10 9	0.0	0 5
Lundi	21.	8.	18.	12.	0.		21.7	5.9	15.0	11.1	0.0	1.1
Mardi.......	16.	13.	18.	11.	0.		15.2	10 9	17.1	11.9	0.0	1.7
Mercredi ..	19.	14.	17.	6.	0.		16.4	12.5	20.3	10.1	trac.	0.0
Jeudi......	21.	10.	11.	8.	0.		16 8	13.2	16.0	4.0	0.0	0.0
Vendredi ..	22.	15.	15.	2.	0		18.3	14.3	11.5	4.2	0 0	0.0
Samedi....	20.	15.	13.	10.	trac.		18.5	16.1	14 3	- 0.2	10.0	0.0
Total ..					89.0	4.0					169.3	28 8

Observations. Automne

Conseils pour la plantation de vignes

Comme chaque année, le *Progrès agricole et viticole* est à la disposition de ses lecteurs pour leur adresser à titre gracieux tous les renseignements nécessaires à l'exécution d'une replantation de vigne : détermination du porte-greffe le plus adapté au terrain, choix du greffon, indications générales sur la replantation.

Les lecteurs qui voudront bénéficier de ce service gratuit sont priés d'écrire au Journal pour demander l'envoi d'un questionnaire. Ils devront répondre aux diverses questions posées et adresser en même temps un échantillon de terre prélevé dans les conditions indiquées.

La détermination du porte-greffe sera faite par nos service techniques et le résultat leur sera communiqué par lettre dans le plus court délai.

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles Dehan